

Schoko-Ostereier

50 g Doppelrahmfrischkäse

1 EL Sahne

2 EL Honig

1 gehäufter EL Kakao

50 g Mandeln

Schokostreusel

1. Den Frischkäse mit der Sahne und dann mit dem Honig verrühren.
2. Den Kakao über die Masse sieben und unterrühren.
3. Dann kommen die gemahlene Mandeln unter die Masse.
4. Die Schokomasse durchkühlen lassen.
5. Die Schokostreusel auf einen flachen Teller streuen.
6. Aus der Masse kleine Eier formen und in den Schokostreuseln wälzen.

Tipp:

Ich hatte keinen Doppelrahmfrischkäse zu Hause. Es geht auch mit anderem Frischkäse, dann aber die Sahne weglassen und evtl. mehr Mandeln zur Masse geben. Zu den Schokostreuseln Mandeln geben, dann kann man die Ostereier nach dem Wälzen noch einmal gut ausformen.



